Broeding
Herzblut

Seit Jahren eine feste Größe in München, hat das Broeding ein Konzept, das man sich trauen muss: Es gibt täglich neu genau ein 5-Gänge-Menü (59 Euro, mit Käse 64 Euro), hochklassig und eigenwillig, das durch großartige österreichische Weine ergänzt wird. Nichts im Restaurant lenkt von dem ab, worum es geht: schmecken und genießen. Als erster Gruß aus der Küche erreicht uns ein überzeugendes Selleriesüppchen mit Bresaola. Spannend geht es weiter mit zartem Saibling auf Avocado-Matjes-Tatar und herbem Wildkräutersalat. Als warme Vorspeise serviert man uns geräucherten Aal, der sich dank seiner deftigen Natur wunderbar mit einem Riesling alte Rebe verträgt. Überhaupt: die Weine! Sie werden so enthusiastisch serviert, gelobt und eingeschenkt, dass man glaubt, der Kellner würde ein bisschen von seinem Herzblut mit ins Glas schütten. Es ist unbedingt ratsam, sich pro Menügang den passenden Tropfen empfehlen zu lassen. Zum perfekt gegrillten Adlerfisch, bekommen wir grünen Veltliner von Loimer (Glas ca. 0,1 l 5,20 Euro); der „klar und schnörkellos wie sein Etikett" daherkommt, erklärt der Sommelier. Richtig hungrig sind wir nun nicht mehr, aber das Milchkalb mit Abensberger Spargel zergeht auf der Zunge und mit dem Merlot vom Weingut Graf Hardegg (Glas, ca. 0,1l 6 Euro) ist es so unwiderstehlich, dass wir halt den Gürtel weiterschnallen. Nur den Käse, der als Wahlgericht zur Debatte steht, lassen wir sein. Die Erdbeeren mit Topfencrème sind wieder Pflicht, eine die wir gerne auf uns nehmen. „Noch Wünsche?", fragt ein Broeding-Mann, wir sagen „Danke, alles wunderbar" und meinen das auch so.

Fazit: Jeden Tag gibt es ein neues Überraschungsmenü (5 Gänge 59 Euro). Die fantastischen Weine werden im Broeding mit Herzblut und Enthusiasmus serviert.

46 von 60 Punkten (→)

E: 14|20, T: 8|10, S: 8|10, A: 8|10, W: 8|10

Das Standard-Werk für Münchens Gastronomie.
Nie mehr ins falsche Lokal!